MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUEL D´INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG

MARINA

HOUSE & OFFICE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO

Serve o presente manual para fornecer todas as informações necessárias ao uso correcto da máquina e à sua manutenção, bem como para acautelar a segurança dos seus utilizadores.

Este manual deve ser preservado e as suas instruções seguidas, pois o fabricante não responde por danos ocasionados a pessoas ou coisas, devido a má instalação ou utilização.

As indicações do presente manual não substituem os dados técnicos gravados directamente na máquina.

O fabricante reserva-se o direito de modificar o manual sem obrigação de actualizar edições anteriores.

Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se puderem beneficiar, através de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou instruções previas relativas à utilização do aparelho.
Convém supervisionar as crianças para assegurar de que não brincam com o aparelho.

O utilizador deve respeitar as normas de segurança em vigor no país de instalação e assegurar as operações periódicas de manutenção.

Aconselha-se a utilização de um estrado de madeira para o operador da máquina. Este deve evitar operar a máquina, descalço ou com os pés molhados.

O operador deve evitar tocar com as mãos ou outras partes do corpo nos grupos de saída de água quente e vapor, pois encontram-se a temperaturas elevadas.

A MÁQUINA TEM PÉS TELESCÓPICOS QUE SE ENCONTRAM DENTRO DA CAIXA DE ACESSÓRIOS

AVISO

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos.

INSTALAÇÃO

Antes de efectuar a instalação deve verificar se estão reunidas todas as condições necessárias para o bom funcionamento da máquina, assim:

1 - Verificar se a instalação eléctrica cumpre as condições para um bom funcionamento:

1.1 - Verificar se a tensão de alimentação corresponde ao exigido para a máquina (ver chapa de características).

1.2 - Verificar se existe um circuito com ligação terra.

"LIGAR O APARELHO SEMPRE A UMA TOMADA COM FIO TERRA E NÃO UTILIZAR ADAPTADORES TIPO T, ENTRE OUTROS."

1.3 - Verificar se a potência disponível é adequada à potência da máquina.

1.4 - O quadro eléctrico de alimentação deve ter uma protecção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.

2 - Verificar se o circuito hídrico tem as condições necessárias para a instalação:

2.1 - Torneira para a alimentação e junção de G3/8 para ligação do tubo de alimentação.

PARA ASSEGURAR UM BOM FUNCIONAMENTO DA MÁQ. DE CAFÉ, É IMPORTANTE QUE SE INSTALE UM DEPURADOR NA ENTRADA DE ÁGUA, GARANTINDO, ASSIM, UMA MAIOR QUALIDADE DO CAFÉ E UMA MAIOR LONGEVIDADE DA MÁQUINA, COM MENORES CUSTOS DE MANUTENÇÃO.

3 - Existência de tubo de esgoto acessível que possa comportar um tubo com ø16/17mm.

4 - Colocar a máquina numa posição estável e nivelada sobre o balcão.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

A 1ª operação a efectuar é verificar se a ligação da água está efectuada de forma correcta, se sim, ligar o interruptor geral (**0/I**), o piloto verde acende para indicar que a caldeira enche automaticamente. Quando a água atinge o nível predefinido, o piloto apaga-se. Seguidamente, ligar o interruptor da resistência e a máquina inicia o aquecimento, quando atingir a temperatura de trabalho, o piloto laranja apaga-se.

NOTA: a precaução de só ligar o interruptor da resistência após desligar o piloto verde de nível de água, só se coloca aquando da instalação ou qualquer intervenção que implique esvaziar completamente a caldeira. No uso diário pode-se ligar os dois interruptores em simultâneo visto a caldeira já conter água.

Verifique no manómetro da máquina se a pressão da caldeira se encontra em +/- 1 bar. A pressão da caldeira pode ser ajustada actuando sobre o pressostato da máquina.

A máquina tem disponível filtros para um ou dois cafés, pelo que basta seleccionar o filtro pretendido, colocá-lo no grupo com a dose de café correcta (5,5 e 6,5 gr. por café) e ligar o interruptor do grupo, desligando-o quando tiver obtido a quantidade de café desejada.

Para um bom funcionamento deve verificar a moagem do café.

Se o tempo de saída for superior a 20/25 segundos, deve ajustar o moinho para uma moagem mais grossa ou vice-versa se o tempo for inferior.

NOTA: é aconselhável que se mantenha o porta filtro limpo e no grupo, mesmo que não se vá tirar café, isto para o manter quente e assim obter um melhor café.

Quando colocar o café no filtro, tenha o cuidado de o premir uniformemente.
A máquina está pronta, pode começar a tirar café.

FUNCIONAMENTO PARA MODELOS DE CONTROLO VOLUMÉTRICO (C.V.)

Os modelos CV distinguem-se dos outros pela possibilidade de se pré-programar a dose de café pretendida, pois a máquina desliga automaticamente quando atinge a dose programada.

Modo de programação: **ver anexo**

FUNCIONAMENTO PARA OS MODELOS COM DEPÓSITO INTERIOR "MARINA CV DI"

Nos modelos com Depósito Interior (DI) a primeira operação a realizar é encher o depósito com água. Para tal, basta retirar a tampa cromada que se encontra no tabuleiro superior da máquina. Depois do depósito estar cheio, pode-se ligar o interruptor geral (**0/I**). O piloto verde acende para indicar que a caldeira está a encher e quando a água atinge o nível predefinido, a bomba pára e o piloto apaga-se.
Quando a caldeira estiver cheia, liga-se o interruptor da resistência e o piloto laranja acende. A máquina inicia o aquecimento e quando atinge a temperatura de trabalho, o piloto apaga-se.
O nível da água do depósito é controlado por uma sonda situada no exterior deste. Quando a água atinge o nível mínimo, a sonda bloqueia o teclado (os leds começam a piscar). O teclado só voltará a funcinar quando se encher o depósito.
Na parte inferior da máquina encontra-se um depósito de esgoto para aparar águas residuais, que deverá ser utilizado só quando não for possível fazer uma ligação ao esgoto.

NOTA: No final de cada dia de trabalho, deve-se proceder à limpeza do depósito de esgoto.

ÁGUA QUENTE E VAPOR

A máquina tem disponíveis, 1 torneira de vapor e 1 de água que permitem fazer chá, aquecer leite ou ponche e fazer cappucino.

É importante abrir a torneira de vapor 1 ou 2 segundos antes de a utilizar para limpeza de eventuais resíduos de uma utilização anterior. É também importante a limpeza da respectiva vareta com um pano húmido após a sua utilização.

LIMPEZA

1 - LIMPEZA DIÁRIA

Ao fim do dia, antes de desligar a máquina deve efectuar a limpeza do grupo, utilizando o filtro cego que acompanha a máquina fazendo várias distribuições em cada grupo.

Limpar os guias do porta-filtro com um pano/esponja e lavar os filtros e porta-filtros utilizando um pouco de detergente para retirar a gordura de café acumulada.

Limpar o tabuleiro e grelha onde cai o café.

2 - LIMPEZA SEMANAL

Semanalmente deve colocar uma colher de detergente específico para máquina de café no filtro cego e colocá-lo no grupo ligando-o cerca de 30 segundos. Deve repetir a operação até que a água do grupo saia completamente limpa. Deve repetir a operação em todos os grupos.

Deve retirar as grelhas porta-chávenas, lavá-las e limpa-las convenientemente e o tabuleiro onde estas se encontram. Deve também proceder à limpeza do depósito plástico de descarga da máquina. A carroçaria deve ser limpa com um pano húmido, evitando o uso de detergentes abrasivos ou solventes.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efectuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.

Utilize unicamente peças de assistência da origem.

INSTRUCTIONS MANUAL

INTRODUCTION

This manual is intended to give all the necessary information for the correct use and maintenance of the machine, looking after the user's safety.

This manual must be kept in a safe place and its instructions followed, since the manufacturer is not to be held responsible for damages caused to people or property due to mis-installation/use.

The instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's I.D plate.

The manufacturer has the right to alter this manual without having to up-to-date previous editions.

This machine should not be used by people whose physical, sensory or mental capacities are diminished (including children), or by people with little experience or know-how, except if they can be assisted by another person responsible for their safety and vigilance and are able to give them instructions pertaining to the use of the machine.
It is also convenient to supervise children so as to assure they maintain a safe distance from the machine.

The user should comply with the safety regulations in force in the country where the machine is installed and the periodical servicing operations should be assured.

The user should stand on a wooden platform and should avoid using the machine barefoot or with wet feet.

The user should avoid touching the outlet groups of hot water and steam because they are very hot.

THE MACHINE HAS TELESCOPIC FEET WHICH ARE INSIDE THE SPARE PARTS BOX.

ATTENTION

Before using the machine for the first time, remove the stainless steel plastic protections and clean it using a mild detergent.

INSTALLATION

Before installing the machine, make sure that the machine has all the required conditions to work correctly.

Therefore:

1 - Check that the electrical installation has all the conditions in order to work correctly.

1.1. - Check if the power supply corresponds to the one required for the machine (see the ID plate);

1.2. - Check if there is a suitable earth circuit;

"ALWAYS CONNECT THE GRILL DIRECTLY TO AN EARTHED MAINS SOCKET AND NEVER USE ANY KIND OF TYPE T ADAPTERS."

1.3. - Check if the available power is suitable for the machine power;

1.4. - The electrical board should have a protection of 30 mA and a circuit breaker with a 3mm separation from the contacts.

2 - Check that the water circuit has the required conditions for installation:

2.1. - A supply tap and a G3/8 pipe connection to connect to the supply pipe.

TO ASSURE A GOOD FUNCTIONING OF THE COFFEE MACHINE, IT IS STRICTLY NECESSARY TO INSTALL A WATER SOFTENER, OBVIOUSLY CONNECTED TO THE COFFEE MACHINE. IN THIS WAY, A BIGGER LIFE EXPECTANCY AND A BETTER COFFEE QUALITY WILL BE GUARANTEED, WITH LOWER MAINTENANCE COSTS.

3 - Check that there is an accessible discharge pipe that can hold a pipe with ø16/17 mm.

4 - Place the machine correctly on the counter.

WORKING INSTRUCTIONS

In the water softener installation, the first procedure is to check if the water connection is done in a proper way. If everything is alright with the water connection, turn on the main switch **(0/I)** and the green light will turn on, indicating that the water boiler is being automatically filled. When the water boiler reaches the standard level, the orange light will turn off.

NOTE: The preventive procedure of turning on the heating element switch only after turning off the green pilot (water level) is only necessary when you're doing an installation or a repair service, in which it is necessary emptying completely the water boiler. In the daily usage, you can turn on both switches at the same time, because the water boiler is already filled.

Check the machine manometer to see if the boiler pressure is at +/- 1 bar.
The pressure in the boiler can be adjusted by regulating the machine pressure gauge.
Now you can begin to make coffee.

The machine has filters for one or two coffees and all you need to do is select the required filter, put it in the group with the correct dose of coffee (5,5 to 6,5gr. per coffee) switch the group on and then switch it off when you have the required amount of coffee.

In order for it to work properly, you should check the coffee grind.
If the outlet time is longer then 20/25 seconds, you should adjust the grinder for a thicker grind and vice-versa if the length of time is shorter.

NOTE: It is better to maintain the filter holder clean and placed in the group (even when you're not going to make coffee) in order to maintain the filter holder warm and have a good quality coffee.

When placing the ground coffee in the filter, press it in a uniform way.

The machine is ready, you can start making coffee.

VOLUMETRIC CONTROL MODELS (C.V.)

The C.V. models are different from the other ones because it is possible to pre-program coffee doses, seeing as the machine switches off automatically when it reaches the programmed dose.

Programming mode: **please refer to supplement**

HOW TO OPERATE THE MODELS WITH INTERIOR TANK

"MARINA CV DI"

In case of models with an interior tank (versions "DI"), first fill the tank with water before operating the machine. To fill the tank, take off the chromed cover plate at the top of the machine and fill the tank with water. When the tank is full, switch on the main switch (**0/I**). A green signal lamp will turn on to indicate that the boiler is being filled. Once the water reaches the predefined level, the pump stops and the green signal lamp switches itself automatically off.
Once the boiler is filled, turn on the heating switch. An orange signal lamp will turn on. The machine starts to heat up and when the working temperature is reached, the orange signal lamp switches itself automatically off.
A level sensor (situated on the outside of the tank) controls the water level in the tank. Once the water reaches the minimum level, the sensor automatically blocks the control display and the LED signal lamps will start to flash. The control display will only start to function again when the tank has been refilled with water.
A drain tank for residual water is situated on the lower part of the machine. This drain tank should only be used in case it is not possible to establish a connection to the sewage.

NOTE: The drain tank has to be completely cleaned after each work day.

HOT WATER AND STEAM

The machine has water and steam taps to make tea, warm milk or punch and make cappuccinos. Before using the steam tap, open it for 1 or 2 seconds so that any residues from a previous use can be washed away. It is also important to clean the rod with a wet cloth after having used it.

CLEANING

1 - DAILY CLEANING

At the end of the day, before switching off the machine, you should clean each group, using the blind filter that is provided with the machine, by making several supplies in each group.
Clean the filter-holder guides with a cloth-sponge and wash the filters and filter-holders using a small amount of detergent, in order to remove accumulated coffee fat.
Clean the tray and the grid where the coffee falls, removing them from the machine. To better clean the grids and trays you may submerge them into water.

2 - WEEKLY CLEANING

Every week you should put a spoon of a specific detergent for coffee machines in the blind filter, then put it in the group and switch it on. Let the machine work for about 30 seconds and then switch it off. Remove the filter-holder, pour out the water and repeat this operation until the water in the filter is clean.
Repeat this operation in all the groups.
You should also remove the cup-holder grids, wash them and clean the tray thoroughly. After removing the grid and tray where the coffee falls, it is possible to see the plastic discharge tank of the machine, which should be cleaned using a brush and some clean water not allowing that coffee grounds become accumulated because they can block up the discharging outlet.

The body should be cleaned with a wet cloth, always avoiding the use of abrasive or solvent detergents.

SERVICING AND REPAIR

All servicing and repair operations should be carried out by qualified personnel duly authorized by the manufacturer.
Use only original servicing parts.

MANUEL D´INSTRUCTIONS

AVANT-PROPOS

Ce manuel fourni toutes les informations pour l'utilisation correcte de la machine, à son entretien et pour la sécurité de l'utilisateur.

Ce manuel devra être gardé en sûreté. Le fabricant décline toute responsabilité des endommagements aux personnes ou aux choses, causés par la mauvaise installation ou utilisation de la machine.

Les indications de ce manuel ne remplacent pas les informations inscrites dans la plaque de caractéristiques de la machine.

Le constructeur garde le droit de modifier ce manuel sans être obligé de mettre à jour les éditions précédentes.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites ou par des personnes avec manque d'expérience ou connaissance, excepté s'ils ont la supervision d'une personne responsable pour sa sécurité , qui peut les surveiller et donner des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient superviser les enfants pour assurer de qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'utilisateur doit respecter les normes de sécurité en vigueur dans son pays et s'assurer que l'entretien de la machine est effectué périodiquement.

L'utilisateur de la machine doit utiliser un plateau en bois et celui-ci doit éviter d'opérer la machine à pieds nus ou avec les pieds mouillés.

L'opérateur ne doit pas toucher avec les mains ou autres parties du corps, les groupes de sortie de l'eau chaude et vapeur, car ils se trouvent à très haute température.

LA MACHINE A DES PIEDS TÉLESCOPIQUE QUI SE TROUVENT DANS LA BOITE À PIÉCES DÉTACHÉES

ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques de l'acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergeant pas abrasif.

INSTALLATION

Avant d'effectuer l'installation, il faut vérifier s'il y a toutes les conditions nécessaires au bon fonctionnement de la machine:

1 - Vérifier si l'installation électrique a toutes les conditions pour un bon fonctionnement.

1.1 Contrôler si la tension d'alimentation correspond à la tension demandée pour la machine (voir la plaque des caractéristiques).

1.2. Contrôler s'il y a un circuit terre.

"BRANCHER TOUJOURS À UNE PRISE DE COURANT AVEC LIAISON TERRE CONVENABLE ET NE PAS UTILISER DES ADAPTATEURS TYPE T."

1.3. Vérifier si la puissance disponible est l'appropriée à la puissance de la machine.

1.4. Le tableau électrique d'alimentation doit avoir des protections de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm séparation des contacts.

2 - Vérifier si le circuit hydrique a les conditions nécessaires pour l'installation:

2.1. Robinet pour l'alimentation et joint de G3/8 pour la connexion du tuyau d'alimentation.

IL EST ABSOLUMENT NECESSAIRE D'INSTALLER UN DEPURATEUR A FIN D'ASSURER LE FONCTIONNEMENT PARFAIT DE LA MACHINE A CAFE. LE DEPURATEUR PROLONGERA LA VIE UTILE DE LA MACHINE ET ASSURERA LA HAUTE QUALITE DU CAFE A DES BAS COUTS DE MAINTENANCE.

3 - Tuyau d'égout accessible qui puisse comporter un tuyau ø16/17 mm

4 - Bien placer la machine sur le comptoir.

MISE EN SERVICE

Avant tout il faut vérifier si la machine est bien connectée au réseau de l'eau et mettre en marche l'interrupteur geral **(0/I)**; l'indicateur vert s'allume et la chaudière se rempli automatiquement. Quand l'eau atteint le niveau prédéfini, l'indicateur s'éteint. Ensuite, mettre en marche l'interrupteur de la résistance. Quand la machine atteint la température de travail, l'indicateur orange s'éteint.

NOTE: Pendant l'installation de la machine ou pendant une autre intervention quelconque qui oblige au videment de la chaudière, il est convenable de mettre en marche l'interrupteur de la résistance seulement après que l'indicateur vert du niveau de l'eau s'éteint.

Dans l'usage quotidien vous pouvez mettre en marche les deux interrupteurs en même temps, car la chaudière est déjà remplie de l'eau.

Contrôler sur le manomètre de la machine que la pression dans la chaudière est +/- 1 bar.
La pression dans la chaudière peut être réglée par le pressostat de la machine.
On peut commencer à faire du café.

La machine a des filtres disponibles pour 1 ou 2 cafés; donc il suffit de sélectionner le filtre, le placer dans le groupe avec la dose correcte de café (5,5 gr. - 6,5 gr. par café) et mettre l'interrupteur du groupe en circuit et hors circuit lorsqu'on obtient la quantité de café prétendue.

Pour un bon fonctionnement on doit contrôler la moulure.

Si le temps de sortie est supérieur à 20/25 seconds, on doit ajuster le moulin pour une moulure plus grosse et vice-versa si le temps est inférieur.

NOTE : Il est convenable de maintenir le filtre bien nettoyé et toujours placé dans le groupe, même si vous n'êtes pas en train de faire du café. Comme ça le filtre sera toujours chaud et il sera possible de faire un bon café n'importe quand.

En mettant du café dans le filtre, il faut le presser de façon homogène.

La machine est prête et il est maintenant possible de faire du café

FONCTIONNEMENT POUR MODÈLES CONTROL VOLUMÉTRIQUE (C.V.)

Les modèles C.V. se distinguent des autres par la possibilité de programmer la dose du café prétendue, car la machine est mise hors circuit automatiquement quand elle atteint la dose programmée.

Le mode de programmation: **voir le Supplément**.

FONCTIONEMENT DES MODELES AVEC RESERVOIR A L'INTERIEUR "MARINA CV DI"

Dans les modèles avec réservoir à l'intérieur, avant toute autre opération, il faut remplir le réservoir de l'eau. Pour faire cette opération, il suffit l'enlever le couvercle chromé qui est dans le plateau supérieure de la machine. Après avoir rempli le réservoir, il est possible mettre en marche la machine avec l'interrupteur (**0/I**). L'indicateur vert s'allume, ce qui indique que la chaudière se rempli d'eau. Tandis que l'eau dans la chaudière atteint le niveau prédéfini, la pompe s'arrête et l'indicateur s'éteint.
Seulement quand la chaudière est remplie, est-ce qu'il est possible de mettre en marche la résistance et l'indicateur orange s'allume. La machine Quand la machine atteint la température de travail prédéfinie, l'indicateur s'éteint.
Le niveau de l'eau est contrôlé par une sonde qui est à l'intérieur du réservoir. Tandis que l'eau est au minimum, la sonde bloque le clavier (les LEDS clignent). Après remplir le réservoir, le clavier marchera à nouveau.

Au dessous de la machine il y a un plateau d'égout qui sert à recueillir de l'eau, quand il n'est pas possible de connecter la machine au système de canalisation.
NOTE: À la fin de chaque journée de travail, il faut faire le nettoyage du plateau d'égout.

EAU CHAUDE ET VAPEUR

La machine a les robinets de l'eau et vapeur qui peuvent être utilisées pour faire du thé, chauffer du lait ou punch et faire le cappuccino.

Avant d'utiliser le robinet à vapeur il faut l'ouvrir pendant 1 ou 2 seconds pour nettoyer des résidus d'une utilisation précédente. Il faut aussi important le nettoyer la tige avec un chiffon humide après son utilisation.

NETTOYAGE

1 - OPERATIONS DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

À la fin de la journée, avant de débrancher la machine, il faut faire le nettoyage du groupe en utilisant le filtre aveugle fourni avec la machine, en faisant quelques débits en chaque groupe.
Nettoyer les glissières du porte-filtre avec un chiffon-éponge et rincer les filtres et porte-filtres en se servant d'un peu de détersif pour dissoudre les dépôts gras du café accumulés.

Nettoyer la cuvette et la grille ou tombe le café.

2 - OPERATIONS DE NETTOYAGE PERIODIQUES

Toutes les semaines mettre une petite cuillère de détersif spécial pour machines à café dans le filtre aveugle et le monter sur le groupe en le branchant pendant 30 seconds environ.
Répéter plusieurs fois cette opération jusqu'à ce que de l'eau propre sorte du groupe.
Répéter l'opération en chaque groupe. Enlever aussi la grille de support des tasses, les laver et nettoyer le plateau où elles se trouvent. Nettoyer aussi la cuvette de vidange en plastique de la machine.

Le nettoyage de la carrosserie devra être effectué en utilisant un chiffon humide et sans utiliser des détergents abrasifs ou solvants.

ENTRETIEN ET RÉPARATION

Toutes les opérations d'entretien et réparation doivent être effectuées par du personnel spécialisé et dûment autorisé par le fabricant.

Utiliser seulement des pièces d'entretien d'origine.

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINLEITUNG

Diese Gebrauchsanweisung dient dazu, alle nötigen Informationen über den sachgemässen Gebrauch, die Wartung und die Benutzersicherheit bei der Bedienung der Marina Espressomaschine zu vermitteln.

Die Gebrauchsanweisung muss aufbewahrt und ihre Anweisungen befolgt werden, da der Hersteller nicht für Sach- oder Personenschäden haftet, die auf unsachgemässen Gebrauch zurückzuführen sind.

Die hier aufgeführten Anweisungen ersetzen nicht die technischen Daten, die auf der Identitätsplakette direkt am Gerät aufgelistet sind.

Der Hersteller hat das Recht, diese Gebrauchsanleitung zu ändern ohne vorherige Versionen aktualisieren zu müssen.

Das Gerät sollte nicht weder von Personen mit vermindeten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden (also auch nicht von Kindern), noch von ungeschulten und ungeübten Personen benutzt werden, es sei denn, diese werden von einer anderen Person angeleitet, die die Verantwortung für ihre Sicherheit übernimmt und die Benutzung der Maschine erklärt. Es ist angeraten, Kinder in sicherem Abstand vom Gerät zu halten.

Der Nutzer muss alle zum Zeitpunkt und im Land der Nutzung gültigen Sicherheitsnormen beachten und eine regelmässige Wartung des Gerätes gewährleisten.

Der Nutzer sollte bei der Bedienung des Gerätes auf Holzboden stehen und darauf achten, weder barfuss noch mit nassen Füssen zu arbeiten. Er sollte auch darauf achten, nicht in Berührung mit den Gruppen und Wasser- und Dampfhähnen zu kommen, da diese sehr heiss sein können,

Das Gerät verfügt über verstellbare Füsse, die sich in der beiliegenden Verpackung befinden.

ACHTUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie die Plastikschutzfolien von den Stahlflächen und reinigen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel.

INSTALLIERUNG

Vor der Inbetriebnahme vergewissern Sie sich bitte, dass das Gerät in betriebsbereitem Zustand ist und alle Bedingungen für eine sachgemässe Nutzung erfüllt sind.

1 – Überprüfen Sie die Stromverbindung.

1.1. – Prüfen Sie, ob die Stromspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (siehe die auf dem Gerät angebrachte Identifikationsplakette);

1.2. – Stellen Sie sicher, dass ein intakter, geerdeter Stromkreis verfügbar ist;

SCHLIESSEN SIE DAS GERÄT DIREKT AN EINE GEERDETE STECKDOSE AN UND BENUTZEN SIE NIEMALS T-ADAPTER.

1.3. – Prüfen Sie, ob die Stromstärke für das Gerät geeignet ist.

1.4. – Die Stromquelle sollte einen 30mA-Schutz haben und einen Schutzschalter mit einem Kontaktmindestabstand von 3mm.

2 – Stellen Sie sicher, dass der Wasserkreislauf die folgenden Betriebsbedingungen erfüllt:

2.1. – Prüfen Sie, dass ein Wasserhahn sowie eine G3/8-Leitung zum Anschluss an die Wasserpumpe verfügbar sind.

UM BESTE ARBEITSERGEBNISSE DER ESPRESSOMASCHINE ZU ERZIELEN, IST ES UNBEDINGT NOTWENDIG, AN DIE WASSERZUFUHR EINEN WASSERENTHÄRTER ZU INSTALLIEREN. SO GEWÄHRLEISTEN SIE EINE LÄNGERE LEBENSDAUER DES GERÄTES, NIEDRIEGEREN WARTUNGSAUFWAND UND BESSEREN ESPRESSO.

3 – Stellen Sie sicher, dass eine Abflussleitung zur verfügung steht, dass ein Rohr mit dem Durchmesser von 16/17 mm aufnehmen kann.

4 – Platzieren Sie das Gerät sicher auf eine gerade Arbeitsfläche.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie zunächst sicher, dass die Verbindung zwischen der Machine und einem eventuell installierten Wasserenthärter korrekt hergesellt ist. Ist dies der Fall, schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein (0/I) und die grüne Lampe leuchtet auf um anzuzeigen, dass der Wasserboiler automatisch gefüllt wird. Sobald der Wasserstand erreicht ist, erlischt die grüne Lampe. Schalten Sie den Heizschalter ein. Die orangene Lampe leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät sich nun erhitzt. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, erlischt die orangene Lampe.

BITTE BEACHTEN:

Beim täglichen Gebrauch der Maschine können Sie den Hauptschalter und den Heizschalter direkt nacheinander bedienen. Da der Boiler im täglichen Betrieb ständig gefüllt ist und müssen Sie nicht warten, bis der Wasserstand erreicht ist und die grüne Lampe erlischt.

Prüfen Sie anhand des Druckmessers, ob der Tankdruck bei +/- 1 bar. Wenn nötig, verstellen Sie den Druck.
Nun können Sie mit der Zubereitung von Espresso beginnen.

Das Gerät verfügt über Filter für eine oder zwei Kaffees. Wählen Sie den gewünschten Filter aus, füllen Sie ihn mit der entsprechenden Menge Kaffeepulver (5,5g – 6,5 g pro Kaffee) und setzen Sie ihn in die Gruppe ein. Wenn Sie Kaffeepulver in den Filter füllen, verteilen Sie es ebenmässig.
Betätigen Sie nun den Schalter und schalten Sie ihn wieder aus, wenn die gewünschte Menge Kaffee durchgelaufen ist.

Um die richtige Arbeitsweise der Maschine sicherzustellen, überprüfen Sie die Durchlaufzeit des Kaffees und das Kaffeepulver. Ist die Durchlaufzeit für den Kaffee länger als 20-25 Sekunden, sollten Sie die Kaffeemühle so einstellen, dass Sie ein gröberes Pulver erhalten. Umgekehrt sollten Sie die Mühle für ein feineres Pulver einstellen, wenn die Durchlaufzeit kürzer als 20-25 Sekunden ist.

BITTE BEACHTEN SIE:

Achten Sie darauf, dass der Filterhalter sauber bleibt und auch leer immer in die Maschine eingesetzt wird. So bleibt er ständig warm und Sie erhalten beim nächsten Gebrauch einen höherwertigen Espressokaffee.

MODELL MIT VOLUMENKONTROLLE

Die CV-Modelle unterscheiden sich von den anderen, weil sie eine Voreinstellung der Kaffeemenge pro Tasse ermöglichen. Die CV-Modelle schalten sich automatisch aus, sobald die vorprogrammierte Menge Kaffee durchgelaufen ist.

Programmierung: **Bitte lesen Sie hier zu die Beilage für CV-Modelle**

ANLEITUNG FÜR DIE MODELLE MIT INTEGRIERTEM WASSERTANK "MARINA CV DI"

Bei den Modellen mit integriertem Wassertank (Modelle mit dem Kürzel "DI" im Produktnamen) muss vor der Inbetriebnahme der Wassertank gefüllt werden. Um den Tank zu füllen, nehmen Sie den verchromten Deckel auf der Oberseite der Maschine ab und füllen Sie den darunterliegenden Tank mit Wasser. Wenn der Tank voll ist, betätigen Sie den Hauptschalter (**0/I**). Eine grüne Signallampe erleuchtet um anzuzeigen, dass nun der Kessel gefüllt wird. Sobald das Wasser den festgelegten Wasserstand erreicht hat, schaltet sich die Pumpe automatisch aus und die grüne Signallampe erlischt.
Sobald der Kessel voll ist, können Sie den Heizschalter anschalten. Eine orangene Signallampe erleuchtet. Wenn die Betriebstemperatur erreicht ist, schaltet sich die orangene Signallampe automatisch aus.
Eine Sonde kontrolliert den Wasserstand im Wassertank. Sobald das Wasser Niedrigstand erreicht hat, blockiert die Sonde automatisch die Anzeigensteuerung der Maschine. In diesem Moment blinken LED-Lampen auf. Die Anzeigensteuerung nimmt erst dann wieder den Betrieb auf, wenn der Wassertank wieder mit Wasser aufgefüllt wurde.

Die Maschine verfügt über einen Abwasserbehälter. Dieser Abwasserbehälter sollte nur dann benutzt werden, wenn die Maschine nicht an die Abwasserleitung angeschlossen werden kann.
Achtung: Der Abwasserbehälter muss nach jedem Betrieb der Maschine sorgfältig gereinigt werden.

HEISSWASSER UND DAMPF

Die Maschine verfügt über Heisswasser- und Dampfhahn, die für die Zubereitung von Tee, Cappuccino, warmer Milch und anderen heissen Getränken genutzt werden können.

Vor dem Gebrauch des Damphahns, öffnen Sie diesen bitte für 1 oder 2 Sekunden, so dass etwaige Milch- odere andere Getränkereste weggespült werden. Wischen Sie die Spitze des Hahns nach Gebrauch mit einem feuchten Lappen gut ab.

REINIGUNG

1 – TÄGLICHE REINIGUNG

Bevor Sie am Abend die Maschine abschalten, sollten Sie jede Gruppe reinigen, in dem sie den Blindfilter benutzen, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.
Reinigen Sie dann den Filterhalter mit einem Schwamm und waschen Sie Filter und Filterhalter mit einem Reinigungsmittel, damit angesammelte Fette aus dem Kaffeepulver entfernt werden.
Reinigen Sie das Gitter und die Tropfschublade, nachdem Sie diese abgenommen haben. Am besten tauchen Sie beide in warmes Wasser, um sie dort waschen zu können.

2 – WÖCHENTLICHE REINIGUNG

Einmal pro Woche sollten Sie spezielles Kaffeemaschinenreinigungsmittel in den Blindfilter geben, diesen in die Gruppe einsetzen und den Durchlauf anschalten. Lassen Sie die Maschine ca. 30 Sekunden durchlaufen und schalten Sie dann aus. Nehmen Sie den Filterhalter heraus, schütten Sie das Wasser weg und wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis das im Filterhalter zurückbleibende Wasser klar ist. Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Gruppe der Maschine.

Reinigen Sie die Tassenabstellfläche, indem Sie sie abnehmen und mit Wasser abwaschen.

Reinigen Sie auch den Wassertankzulauf der Maschine. Zu diesem erhalten Sie Zugang, indem Sie Gitter und Tropfenschublade abnehmen. Reinigen Sie ihn mit einer Bürste und sauberem Wasser, um die Ansammlung von Kaffeerückständen zu vermeiden.

Das Gehäuse der Maschine reinigen Sie mit einem feuchten Lappen. Benutzen Sie niemals Reinigungsmittel, die scheuern oder ätzen.

WARTUNG UND REPARATUR

Alle anfallenden Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifiziertem, vom Hersteller authorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Benutzen Sie nur riginalersatzteile.

ANEXO

Máquinas Automáticas MARINA (Modelos CV (Controlo Volumétrico))

Programação do Teclado

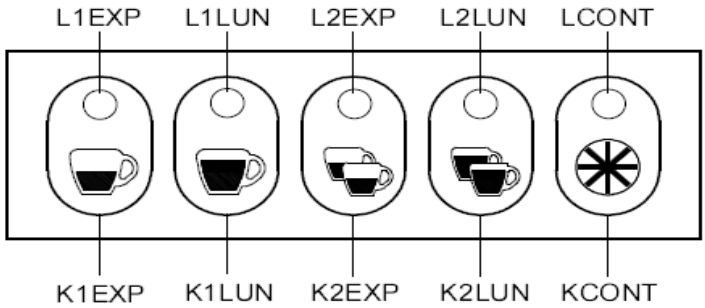
1. TECLADO

1.1 INPUTS

K1EXP	**START/STOP**, tecla para 1 café ESPRESSO
K1LUN	**START/STOP,** tecla para 1 café LONGO
K2EXP	**START/STOP,** tecla para 2 cafés ESPRESSO
K2LUN	**START/STOP,** tecla para 2 cafés LONGOS
KCONT	**START/STOP,** tecla para funcinamento semi-automático / programação

1.2 OUTPUTS

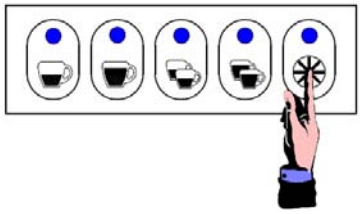
L1EXP	LED, de 1 café ESPRESSO
L1LUN	LED, de 1 café LONGO
L2EXP	LED, de 2 cafés ESPRESSO
L2LUN	LED, de 2 cafés LONGOS
LCONT	LED,de funcinamento semi-automático / programação



2. PROGRAMAÇÃO DAS DOSES

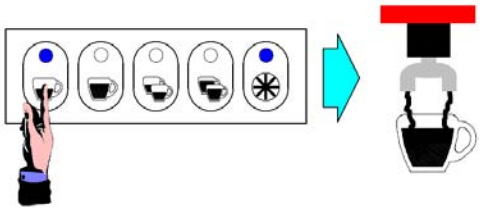
A quantidade de cada dose de café pode ser definida / alterada graças ao controle volumétrico e é memorizada da seguinte forma:

1. Colocar a(s) dose(s) de café no porta-filtros e acoplá-lo ao grupo.

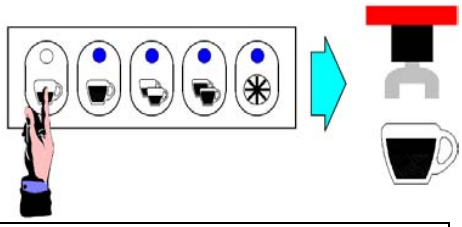


2. Premir a tecla de programação KCONT e mantê-la pressionada durante mais de 5 segundos. Todos os LEDs das teclas de café ficam acessas (fixas).

3. Dentro dos 20 segundos seguintes (programação time-out), prima qualquer uma das teclas relacionados com as 4 doses que podem ser programadas (EXEMPLO: K1EXP). O LED relacionado à tecla KCONT mantém-se aceso, como o da dose na fase de programação (neste caso, L1EXP). Os outros LED's desligam-se.



4. Quando a quantidade de café pretendida é alcançada, prima a tecla do mesmo, relacionado com a dose na fase de programação (por exemplo, K1EXP). O LED relacionado (L1EXP) apaga-se e os restantes acedem.

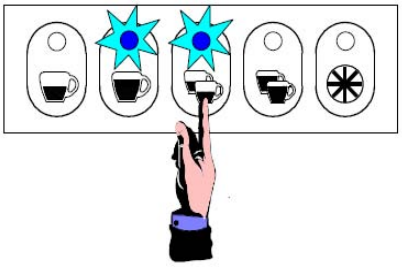


Para as restantes doses de programação, repita a mesma sequência (pontos 1, 3 e 4) antes do tempo limite expirar.
A fim de sair do estado de programação, é necessário aguardar o tempo de 20 segundos.

3. CICLO DE LAVAGEM

O Ciclo de Lavagem permite a limpeza do grupo de café e deve ser efectuado da seguinte forma:

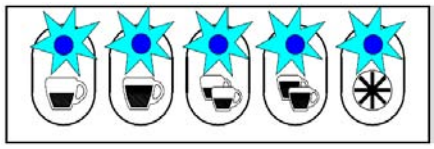
- Colocar o filtro cego no porta-filtro e colocar neste o equivalente a uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café, colocar o porta-filtro no grupo.
- A partir do estado **desligada**, pressione e mantenha pressionado a tecla ***K2EXP***, liga-se de seguida a alimentação da máquina (interruptor geral) e verifica-se se os LED's ***L1LUN*** e ***L2EXP*** estão a piscar, se sim, isso indica que o ciclo de lavagem foi iniciado.
  O processo de lavagem é constituído por 5 ciclos.
  Terminados os ciclos de lavagem, o sistema regressa automaticamente à posição de ON.



NOTA: Não é possível interromper o ciclo de lavagem, por isso, tem de se esperar que ele termine, para voltar a poder tirar café.

4. SINAIS DE ALARME

4.1 Falta de água no depósito



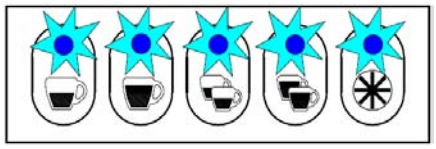
De cada vez que o detector do nível de água do depósito não detectar água por mais de 3 segundos consecutivos, este irá dar ordem à Unidade Electrónica, esta irá bloquear o teclado não permitindo realizar nenhuma operação (os LED's começam a piscar). No caso do nível ficar abaixo da sonda, enquanto se estiver a tirar um café, este acabará de sair e só depois de acabar é que o teclado ficará bloqueado.

A máquina só ficará pronta para voltar a tirar cafés aquando da colocação de água no depósito, onde a sonda ao detectar a água, irá desbloquear o teclado, ficando a máquina pronta para prosseguir o normal funcionamento (os LED's deixam de piscar).

4.2 Time-Out com a Caldeira em Enchimento

De cada vez que o detector do nível máximo de água na caldeira não detecte água, a fase de enchimento (EVLIV (relé) + BOMBA se tiverem a sincronia configurada) inicia-se, enquanto é activado um TIMER interno para controlar a duração da fase de enchimento.

Se EVLIV+BOMBA se mantêm continuamente activas por um período de tempo superior ao definido para o TIME-OUT, (por exemplo 60 segundos), o controlor volumétrico é inibido.



O teclado é "desligado" e os activadores desactivados.

Todos os LEDs dos teclados ficaram a piscar, como sinal de alarme.

Para desactivar o alarme, desligar a máquina e ligá-la de novo.

4.3 Falta de Impulsos do Controlador Volumétrico

Após ter iniciado um ciclo de café com recurso ao controlador volumétrico (EVEROG + BOMBA (relé), ambos em fase de dispensa e programação), este analisa o volume de água através dos impulsos que são enviados para o microcontrolador.

Se nenhum impulso é detectado durante mais de 5 segundos consecutivos, o LED da dose seleccionada começa a piscar sem interromper.

A ausência de impulsos relacionados com o controlador volumétrico pode ser aceite pelo microcontrolador até um máximo de 4 minutos. Uma vez que este tempo limite expirar, é automaticamente interrompido. O LED continua a piscar até que uma nova selecção seja feita.

APPENDIX

Automatic Espresso Coffee Machines MARINA (Models CV (Volumetric Control))

Display Configuration

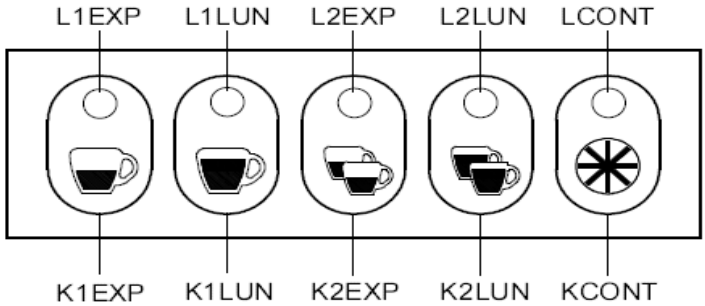
2. DISPLAY

1.1 INPUTS

K1EXP	**START/STOP**, key for 1 ESPRESSO coffee
K1LUN	**START/STOP,** key for 1 DOUBLE ESPRESSO coffees
K2EXP	**START/STOP,** key for 2 ESPRESSO coffees
K2LUN	**START/STOP,** key for 2 DOUBLE ESPRESSO coffees
KCONT	**START/STOP,** key for semi-automatic functioning/ configuration mode

1.2 OUTPUTS

L1EXP	LED, 1 ESPRESSO coffee
L1LUN	LED, 1 DOUBLE ESPRESSO coffees
L2EXP	LED, 2 ESPRESSO coffees
L2LUN	LED, 2 DOUBLE ESPRESSO coffees
LCONT	LED, semi-automatic functioning/ configuration mode

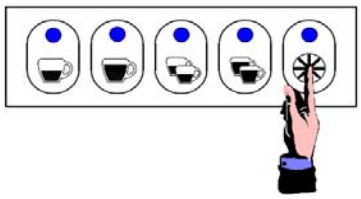


2. DOSAGE DEFINITION

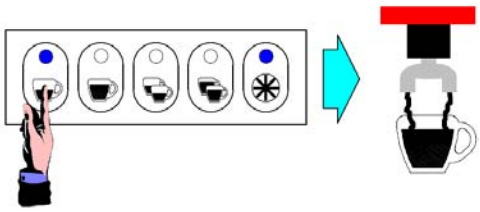
In order to define the amount of coffee per dose, please proceed as follows:

1. Insert the desired dose(s) of coffee in the filter-holder and set it into the group.

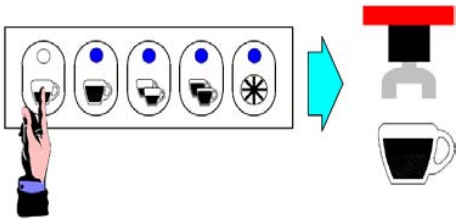
2. Press the configuration key KCONT and keep pressing for 5 seconds. This will turn on all the LED signal lamps.



3. Within the following 20 seconds, press any of the start/stop keys (for example: K1EXP). This will light up the associated LED signal lamp (i.e. L1EXP). Also, the LED attributed to the confirmation mode (LCONT) will light up. All other LED's will switch themselves off.



4. When the desired coffee dose is reached, press the start/stop key for the respective dosage (i.e. K1EXP). Now, the associated LED signal lamp will switch itself off and all others will light up.

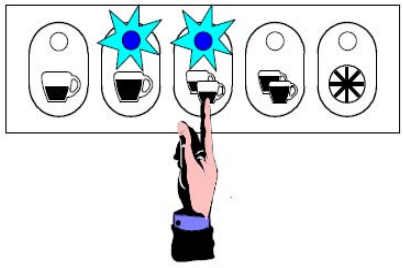


To define the other dosages, repeat the same operation.
In order to leave the configuration mode, wait for 20 seconds.

3. WASHING THE GROUP

In order to clean the group with the washing function, please proceed as follows:

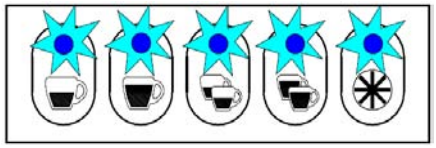
- Put the blind filter into the filter-holder and fill it with a tea spoon of an adequate detergent for coffee machines. Put the filter-holder into the group.
- Make sure the machine is turned off. Press and hold the key ***K2EXP***, which will turn on the machine. Check whether the LED signal lamps ***L1LUN*** and ***L2EXP*** are blinking to indicate that the washing process has been initialized.
  The washing process consists of 5 washing cycles.
  Once the washing is finished, the system will automatically set itself to the ON position.



NOTE: It is not possible to interrupt the washing process. Therefore, you have to wait for the washing to finish before you can prepare coffee again.

4. WARNING SIGNALS

4.1 Water tank is empty



Whenever the sensor in the water tank can't detect water for more than 3 seconds, the Central Electronic Unit will block the display and the LED signal lamps will start to blink.

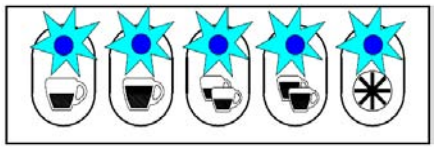
If the water level has sunk below the sensor while a coffee is being prepared, the coffee preparation will first be completed and then the display is blocked.

The coffee machine will only function again after the water tank has been refilled. As soon as the water sensor has detected the water, it will unblock the display, the LED's will stop to blink and the machine functions normally again.

4.2 Time-Out during the refilling process

Whenever the sensor in the water tank can't detect any water, the refilling process is initiated (if EVLIV + PUMP are set in synchrony), an internal timer controls the duration of the refilling process.

If EVLIV+PUMP work continuously for a period of time superior to the one defined by TIME OUT, (ex. 60 seconds), the volumetric control is deactivated and the keyboard is "disconnected".



All the LED's of the keyboards blink, in alarm.

Turn off and back on the machine to deactivate the alarm.

4.3. Error of the Volumetric Control System (lack of impulse)

After having started the volumetric control cycle (EVEROG + PUMP, both set in dispensing and programming phase), the volumetric control checks the quantity of water dispensed, through impulses sent by the micro-controller.

If no impulse reaches the microprocessor for more than 5 seconds, the LED of the selected coffee dosage will start to blink continuously.

The microprocessor will tolerate a lack of impulse from the volumetric control sensor for max. 4 minutes. Once this time span is exceeded, the microprocessor will automatically switch itself off. O LED will continue to blink until a new operation is started.

ANNEXE

Machines Automatiques MARINA (Modèles CV (Contrôle Volumetrique))

Programation du clavier

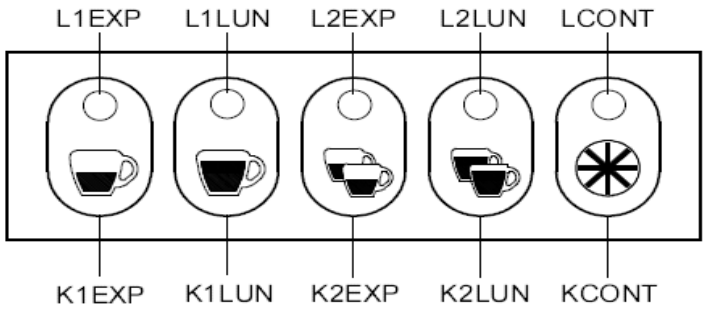
3. DISPLAY

1.1 INPUTS

K1EXP	**START/STOP**, clé pour 1 café ESPRESSO
K1LUN	**START/STOP,** clé pour 1 café LONG
K2EXP	**START/STOP,** clé pour 2 cafés ESPRESSO
K2LUN	**START/STOP,** clé pour 2 cafés LONGS
KCONT	**START/STOP,** clé pour fonctionnement semi-automatique / programmation

1.2 OUTPUTS

L1EXP	LED, 1 café ESPRESSO
L1LUN	LED, 1 café LONG
L2EXP	LED, 2 cafés ESPRESSO
L2LUN	LED, 2 cafés LONGS
LCONT	LED, de fonctionnement semi-automatique / programmation

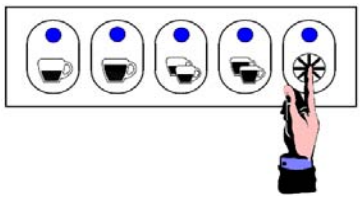


2. PROGRAMATION DES PORTIONS

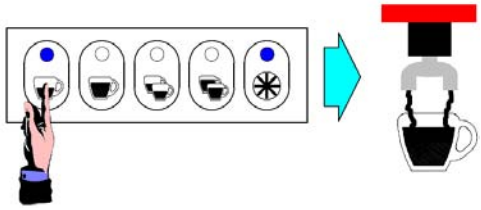
Chaque portion de café peut être programmée grâce au contrôle volumétrique. De façon à programmer les différentes portions, il faut suivre les étapes suivantes:

1. Mettre la quantité de café désirée (poudre) dans le filtre et placer la poignée dans le groupe de la machine.

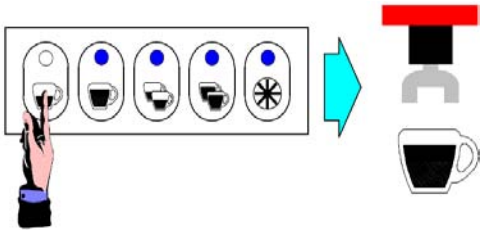
2. Presser la clé de programmation KCONT et la maintenir pressée pendant 5 seconds. Tous les LED's des clés de café s'allument.



3. Dans les 20 seconds suivantes (programmation time-out), il faut presser une des clés de n'importe quelle une des quatre portions qui peuvent être programmées (EXEMPLE: K1EXP). Le LED de la clé KCONT reste allumé, bien que celui de la dose dans la programmation (dans ce cas, L1EXP). Les autres LED's s'éteignent.



4. Quand la quantité de café désirée est atteint, presser la clé (exemple, K1EXP). Le LED correspondant (L1EXP) s'éteint et les autres s'allument.

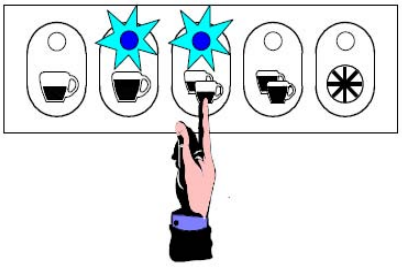


Pour faire la programmation des autres clés, il faut répéter l'opération ci-dessus pour chaque une.
A fin de sortir du mode de programmation, il faut attendre 20 seconds.

3. CYCLE DE NETTOYAGE

Le cycle de nettoyage permet de faire le nettoyage du groupe de café, et il faut suivre les pas suivants:

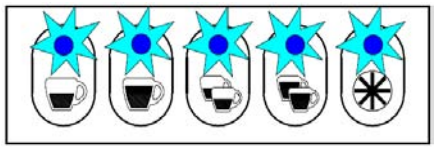
- Mettre le filtre siège dans le porte-filtre et mettre dedans une cuillère de détergent spécifique pour machines à café. Mettre le porte-filtre dans le groupe.
- Quand la machine n'est pas en marche, maintenir pressée la clé ***K2EXP***. Mettre en marche la machine (interrupteur geral) et vérifier si les LED's ***L1LUN*** et ***L2EXP*** clignent, ce qui confirme que le cycle de nettoyage a commencé.
  Le nettoyage comprend 5 cycles.
  A la fin des cycles, le système retourne automatiquement à la position ON.



NOTE: Il n'est pas possible d'interrompre le cycle de nettoyage, alors il faut attendre qu'il termine, pouvoir faire du café à nouveau.

4. SIGNALISATION D'ALARME

4.1 Manque d'eau dans le réservoir



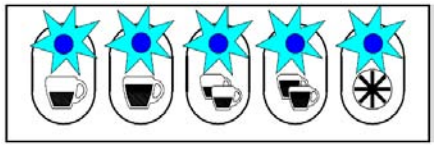
Chaque fois que le détecteur du niveau de l'eau du réservoir ne détecte pas de l'eau pendant 3 seconds, celui-ci dit à l'unité électronique de bloquer le clavier (les LED's clignent). Dans le cas ou le niveau est au dessous de la sonde, pendant que la machine este n train de faire du café, elle marchera, mais après faire le café, le clavier sera bloqué.

La machine sera prête à travailler, après que le réservoir sera rempli; la sonde détectera de l'eau et débloquera le clavier. La machine est alors prête à travailler normalement (les LED's s'arrentent de cligner).

4.2 Time-Out pour remplir la chaudière

Chaque fois que le niveau maximum de la sonde ne détecte pas de l'eau (la sonde n'est pas submergée), la phase de remplir la chaudière (si EVLIV + PUMP sont programmés en syntonie) commence, pendant que le microcontrôleur met en marche un temporisateur à l'intérieur de la machine, qui contrôle la durée de cette phase.

Si EVLIV +POMP travaillent en continu pendant une période de temps supérieur à celui définie par le TIME OUT, (ex. 60 seconds), le contrôle volumétrique est désactivé et le clavier ne marche pas.



Tous les LED's du clavier clignotent – signe d'alarme.

Pour sortir de la phase d'alarme, il faut arrêter la machine et la mettre en marche à nouveau.

4.3 Manque d'impulses du contrôle volumétrique

Après avoir commencé le cycle automatique (EVEROG +POMP, les deux définies dans la phase de programmation et sortie de café), le contrôle volumétrique vérifie la quantité de l'eau nécessaire pour chaque portion de café, à travers des impulses envoyés par le microcontrôleur.

Si aucun impulse n'est détecté pendant 5 seconds, le LED correspondant à la portion sélectionnée commence à clignoter.

Le microcontrôleur accepte la manqué d'impulses pendant max. 4 minutes. Après ce temps là, le microcontrôleur s'arrête automatiquement. Le LED clignote en continu jusque une nouvelle opération soit commencée.